Ensalada de Pasta de Iowa

Makes: 100 servings

100 Servings

Ingredients	Weight	Measure
Agua		2 gl 3 Cuartos gl
Sal		1/4 tza
Pasta fortalecida en espiral	3 lb 6 oz	1 gl 2 1/2
O		O
Pasta fortalecida en concha, mediana	3 lb 14 oz	1 gal 1 7/8 Cuartos gl
Vegetales mixtos congelados y escurridos	4 lb 8 oz	2 Cuartos gl 3 tza
O		O
Vegetales mixtos enlatados, fríos, escurridos	5 lb 2 oz	2 Cuartos gl 3 1/2 tza (1 1/3 lata #10)
Brócoli congelado cortado, descongelado y escurrido	2 lb 14 oz	1 Cuarto gl 3 tza
Pimienta negra o pimienta		

Condimento Italiano		1 Cuarto gl

Directions

1. Caliente el agua hasta que hierva. Agréguele la sal.
2. Lentamente agregue la pasta en espiral o en concha mientras continua revolviéndola constantemente hasta que hierva nuevamente. Cocínela de 8 a 10 minutos. NO LA COCINE DEMASIADO. Escúrrala bien. Enjuáguela bajo agua fría.
3. Agregue los vegetales mixtos, brócoli y pimienta. Agite el aderezo. Viértalo sobre la pasta y los vegetales. Revuelva el aderezo ligeramente para combinar y cubrir la ensalada uniformemente. Distribuya 5 lb 1 oz (aproximadamente 2 cuartos gl 1/3 tazas) en un bandeja poco profunda (12”x 20”x 2 ½”) a una profundidad del producto de 2” o menos. Para 100 porciones, use 4 bandejas. PCC: Enfríelas a 41° F o menos por 4 horas. Cúbralas. Refrigérelas hasta que estén listas para servirse.
4. Mézclelas ligeramente antes de servir.
5. Distribuya las porciones con una cuchara de servir No. 10 (3/8 taza).